Fiche technique

Nicolas Morin

Mâlain - Monopôle

Côteaux Bourguignon Gamay « Le Clou »

Vignoble et Terroir:

Terroir situé à l'ouest de Dijon dans la vallée d'Ouche.
Entourée de fôret très propice à l'agriculture biologique.
Les parcelles sont idéalement orienté sud-sud-ouest sur des côteaux 30%.
Sol composé d'argile du batracien assez profond calcaire en surface.
Vignes plantées en « Lyre »

Cépage: Gamay

Densité: 7000 pieds/hectare

Mode de culture: Agriculture biologique

Age des vignes: 65 ans

Vendange: Manuelle

Vinification: Macération carbonique en cuve close en béton tronconique.

%vendange entière: 100 %

Durée de cuvaison: 22 jours

% barrique neuve: 10%

Elevage: 12 mois sur lie sans soutirage et sans ajout de soufre en fût

Mise en bouteille: Par gravité sous azote en jour fruit lune descendante, coefficient de marée 48, sans soufre.